

Kirsch - Brotkuchen. (Kirschplotzer)

Kategorien: Kuchen, Früchte, Eigen

Zutaten für: 2 Stück 28 / 32cm Ø

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
		Zimt
		Nelken
		Zitrone, (schaumig)
16		Eigelb nach u. nach dazu geben
16		Eiweiß
250	Gramm	Zucker zu Eischnee schlagen
300	Gramm	Gem. Haselnüsse, oder Mandeln
120	Gramm	Biskuitbrösel
		Abwechslungsweise zur Buttermasse melieren
1	kg	Sauerkirschen Tk angetaut, oder
1,2	kg	FrISCHE Kirschen
		Kirschen jeweils mit
100	Gramm	Mehl vermischen und zur Masse dazugeben

TRÄNKE FÜR CA. 2 KUCHEN

200	Gramm	Läuterzucker 50:50
80	Gramm	Kirschwasser

Anleitung:

In Form mit Mürbteig ausgelegt füllen u. 30-40 Min. backen, nach dem Backen etwa 10-15 Min ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, mit Kirschwassertränke Oberfläche gleichmäßig tränken und anschließend glasieren, Rand einmandeln.